

Kaffeecreme

Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	½ Liter
Instantkaffee	1/5 Liter
Feinkristallzucker	4 Esslöffel

Zubereitung:

2 Blatt GELANTINE in kaltem Wasser quellen lassen, ausdrücken und in heissem, gezuckertem Kaffee auflösen, überkühlen lassen. Schlagobers steif schlagen, unter die Kaffeemasse rühren und die Torte füllen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1442-Kaffeecreme.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at